





# Boterham met rosbief, mosterd, uien en augurk

 **Bereidingstijd**  
< 30 min

 **Moeilijkheidsgraad**  
Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 scheutje arachideolie
- 2 uien (in ringen gesneden)
- 4 sneden wit brood
- 1 klontje boter
- 8 plakjes rosbief
- 2 eetlepels graantjesmosterd
- 2 augurken (in plakjes)

## Bereidingswijze

- 1.** Verhit de arachideolie in een braadpan. Fruit hierin de uiringen tot ze mooi goudbruin gekaramelliseerd zijn. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Bestrijk het brood met boter en beleg met de rosbief.
- 3.** Werk af met graantjesmosterd, augurken en uiringen.